



Cartuxa

DOC Alentejo – Évora
Espumante 2019



www.cartuxa.pt

Na constante procura de produtos de alta qualidade, foi produzido na Adega Cartuxa, na vindima de 2007, o primeiro espumante DOC Alentejo – Évora, a partir da casta Arinto. Este vinho foi obtido pelo método clássico resultando num vinho fresco e elegante que vem reforçar a excelência da marca Cartuxa.

DOC Alentejo - Évora

Casta

Arinto

Tipo de solo

Granítico

Dados analíticos

Álcool (%) – 12,5

Acidez total (g/l) – 6,8

pH – 2,89

Açúcares totais (g/l) – 0,4

Vinificação

Vinho base produzido a partir de uvas da casta Arinto rigorosamente selecionadas e colhidas no estado de maturação ideal para a produção de um vinho base de espumante. Fermentação alcoólica em depósito de aço Inoxidável, com temperatura controlada. Estágio sobre borra fina durante 6 meses, com batonnage periódica. Espumantização pelo método clássico, nas caves do Mosteiro da Cartuxa. Dégorgement após período de 56 meses de estágio em garrafa.

Temperatura de Serviço

10°C

Produtor

Fundação Eugénio de Almeida

Enologia

Pedro Baptista | Duarte Lopes